Bacalhau à Zé do Pipo

Hoje deixo uma sugestao deliciosa, bem tipica da culinaria Portuguesa... A receita vem da revista TeleCulinária. Espero que gostem!

Ingredientes 4 Pessoas:

- 3 Postas de Bacalhau Demolhado (sem pele e espinhas)
- 2 Cebolas
- 3 Dentes de Alho
- 1dl de Azeite
- 1kg de Batatas (cozidas com pele)
- 2 Colheres de Sopa de Margarina
- 2 Gemas de Ovo
- Sal e Pimenta (moída na hora a gosto)
- Noz Moscada (a gosto)

- 1 Colher de Chá de Açafrão (opcional)
- 1 Ramo de Salsa
- 4 Colheres de Sopa de Maionese
- 2 Colheres de Sopa de Picles (picados)
- Azeitonas Pretas

Preparacao:

1- Coza as posta de bacalhau, em agua fervente por 5 minutos. Em seguida refogue as cebolas as rodelas e os alhos no azeite. Adicione o bacalhau e envolva, tempere com pimenta e coloque no centro de um recipiente refractario individual.

2- Pele as batatas e junte o leite fervido com o açafrão, assim como a manteiga e as gemas.

3- Tempere com sal, pimenta e noz moscada. Disponha a volta do bacalhau, utelisando um saco de pasteleiro, com a boquilha frisada.

4- Polvilhe com salsa picada, cubra com a maionese e leve ao forno a 200 C. Durante cerca de 20 minutos.

5- Quando pronto retire, decore com picles picados e azeitonas e sirva em seguida.

Bom Apetite!

Créditos: TeleCulinária